

Unsere Ziele

Kern der Initiative ist das Sammeln und Dokumentieren von Kulturpflanzen, die im Weingarten, der Kellergasse oder im Randbereich angebaut, gesammelt und genutzt werden bzw. genutzt wurden. Dazu zählen wir Knoblauch, Kren, Pfirsich, Quitten, Erdbeeren, Zwetschen (und Verwandte), Kirschen, Weichsel, Walnuss, Besenradmelde, Ribisel, Wildspargel, Safran u.a.

Die gefundenen Herkünfte der Weingartenpflanzen werden in das Arche Noah Sortenarchiv aufgenommen. Besonders wertvolle Sorten werden vermehrt und zum Kauf angeboten.

Die Verwertung und Nutzung von Weingartenpflanzen werden dokumentiert und praktisch demonstriert. Unter der Bezeichnung WeinGARTEN_plus entsteht eine eigene Produktlinie.

Um Weingartenpflanzen, Standorte, Wissensträgerinnen und Wissensträger aufzuspüren, bitten wir um Ihre Mithilfe. Wir freuen uns über Informationen und Anregungen.

Impressum und Kontakte:

SLOW FOOD Convivium Wachau_plus
Robert Paget
Kirchenweg 2, 3492 Diendorf/Kamp
0664/1540218
wachauplus@buntvogel.de

ARCHE NOAH
Gesellschaft zur Erhaltung und
Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt
Bernd Kajtna
Obere Straße 40, 3553 Schiltern
0650/3228101
bernd.kajtna@arche-noah.at
www.arche-noah.at



WeinGARTEN_plus

Eine Initiative zur Förderung der Biodiversität
in der regionalen Landwirtschaft



Der Weingarten

Der **Weingarten**, eines der ältesten Elemente der europäischen Kulturlandschaft, prägt seit Jahrhunderten in Teilen Ost-Österreichs die Landschaft. Das Bild eines Weingartens hat sich über die Zeit radikal gewandelt.

Anfang des 20. Jahrhunderts wuchs der Wein „**im Durcheinander**“. Die Rebstöcke wurden nicht in Zeilen gepflanzt und auch nicht angebunden. Die Vermehrung durch Ableger („Vergruben“) der vorhandenen Rebstöcke war die Regel. Geerntet wurde ein „**gemischter Satz**“: ertragsstarke Reben wuchsen neben bukktreichen, die Weine waren jeweils eine individuelle Sortenmischung. Mitten „im Durcheinander“ der Reben gediehen Obst, Gemüse und Gewürzpflanzen wie Knoblauch, Kren, Pfirsich und verschiedene wilde Erdbeerarten...

Der Weingarten war tatsächlich ein vielfältiger Garten.



Der Weingartenpfirsich

Die Besonderheit des Weingartenpfirsichs liegt in der Vermehrung über Samen, nicht durch Veredelung. Dadurch entstand eine große genetische Vielfalt von Pfirsichen, die an lokale Klimabedingungen angepasst sind. „Den“ Weingartenpfirsich gibt es demnach nicht, doch lassen sich einige Gemeinsamkeiten festmachen: sie reifen relativ spät, sind kleinfrüchtig, die Schale ist nie völlig glatt, der Geschmack meist würzig und leicht herb.

Der Weingartenknoblauch

Früher in Gärten und Äckern als Kulturpflanze angebaut verwilderte der Knoblauch und fand in den Weinbergen eine zweite Heimat. Er pflanzt sich dort auch ohne das Zutun des Menschen fort, sofern man ihm etwas Platz lässt. Er ist kleiner als Gartenknoblauch und gut lagerfähig. Sein Geschmack ist – wie der Wein selbst – vom Boden abhängig, meist scharf und intensiv.

Der Jausenplatz

Durch die oft große Entfernung des Weingartens zum Hof hielten die Weinbauern am Rande des Weingartens Rast. Schattenbäume (häufig Nuß oder Kirsche) und Hiatahütten boten Schutz und waren zugleich Jausenplätze. Kren und Knoblauch wurden frisch aus dem Weingarten genossen. Die Arbeitsweise im Weingarten nahm Einfluss auf die Umgebung und prägte das kleinräumige Bild dieser Landschaft.

Der Weinkeller

Untrennbar mit dem Weingarten ist der Ort der Weinbereitung – der Weinkeller. Er wird mehrmals im Jahr zum Heurigen – ein Ort an dem Wein und selbstbereitete Speisen angeboten werden. Auch hier finden wir typische Kulturpflanzen wie Nussbäume, Kirschen etc als Obst- und Schattenspendler.

